

FILET MIGNON A LA RHUBARBE



Le filet mignon de porc est un morceau tendre qui cuit rapidement. En le faisant rôtir sur un lit de rhubarbe, vous obtenez des arômes délicieux et un jus vraiment unique.

Pour 4 personnes :

1 botte de sauge fraîche

1 gousse d'ail pelée

Huile d'olive

2 filets mignons de porc parés

Sel et poivre noir fraîchement moulu

10 tranches fines de jambon de Parme

12 tiges de jeune rhubarbe lavées

Mettre quelques feuilles de sauge de côté et piler le reste dans un mortier. Ajouter l'ail et piler encore. Verser 5 cuil à soupe d'huile d'olive, puis tartiner soigneusement les filets de porc avec cette préparation. Laisser mariner pendant au moins 1 h.

Préchauffer le four à 220° (th 7).

Assaisonner les filets et les envelopper complètement avec les tranches de jambon de Parme.

Verser le reste de marinade dans le plat.

Couper les tiges de rhubarbe en petits morceaux et placer dans le plat. Ajouter les filets préparés. Parsemer avec les feuilles de sauge réservées et arroser d'un bon trait d'huile d'olive.

Prendre une feuille de papier sulfurisé, la mouiller et la poser sur la viande en la faisant passer sous les bords du plat pour la maintenir.

Faire cuire pendant 15 mn, enlever le papier et prolonger la cuisson de 15 mn.

Sortir du four et laisser reposer 5 mn avant de trancher la viande. Napper du jus de cuisson. Servir le tout avec des pommes au four.

